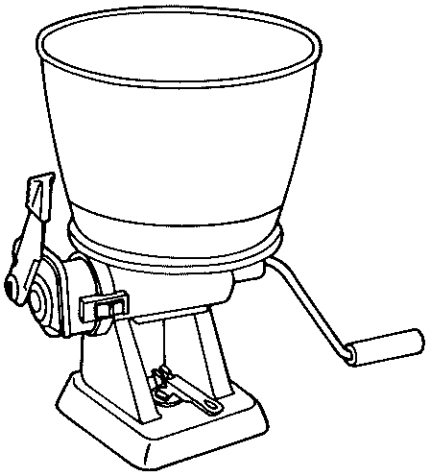
タイガー餅切り®〈まる餅くん®〉

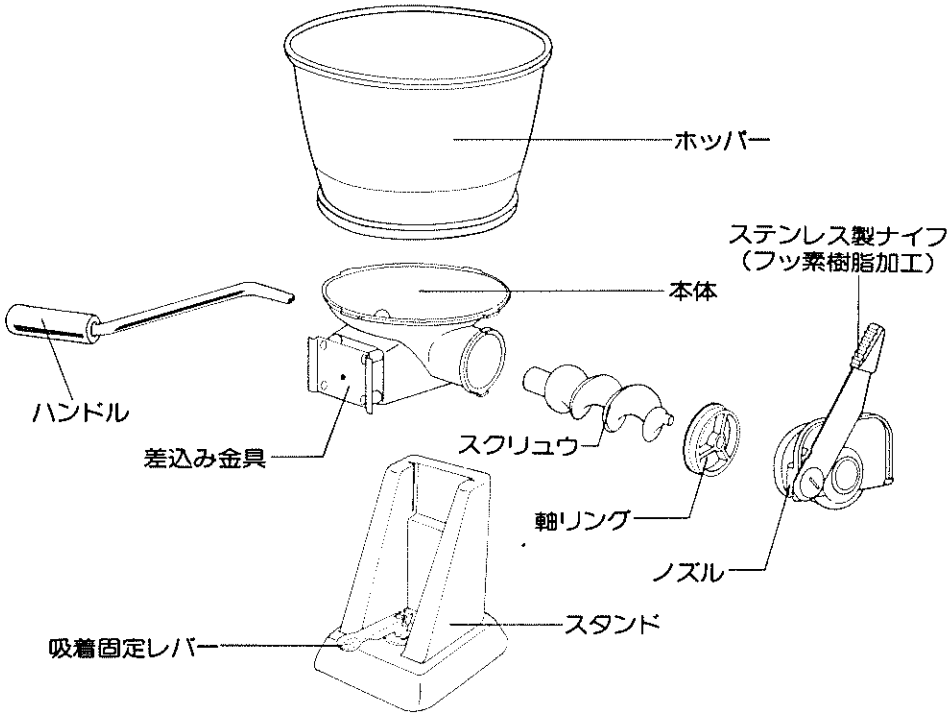
SMX



取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
本品の機能を充分に発揮させて効果的にご利用いただくために、
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。万一ご使用中
にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

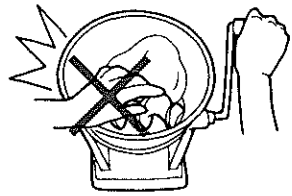
各部の名称



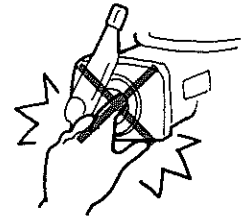
必ず お守りください

つきたての餅は熱くなっていますのでホッパーに入れるときは注意してください。やけどのおそれがあります。

ハンドルを回してもちを出すときはスクリュウに手を巻き込まれないよう注意してください。けがのおそれがあります。



ナイフで餅を切るときは餅の出口に指を入れたりお子さまがいたずらをしないよう注意してください。けがのおそれがあります。

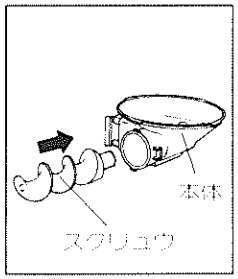


ご使用になる前のご注意

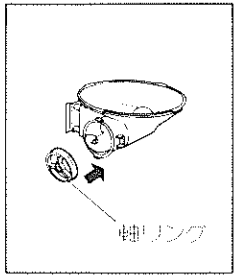
新しくご使用になるときや、長期間ご使用にならなかった後、再びご使用になる場合には本体、ホッパー、スクリュウ、ノズル、軸リングなどを清潔にお手入れしてからご使用ください。詳しくは「お手入れの方法」の項をごらんください。

組立ての手順と方法

1. 本体にスクリュウを入れ、軸リングをセットします。



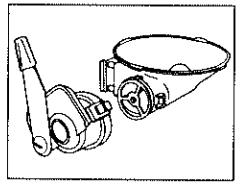
● スクリュウ軸の太い方を先にして、本体に差込んでください。



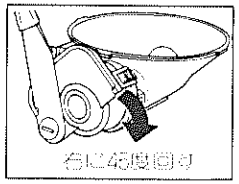
● スクリュウの端の細い軸に、軸リングをきっちりと差込んでください。

※ セットする場合に餅がこびりついていたらきれいに取りのぞいてください。

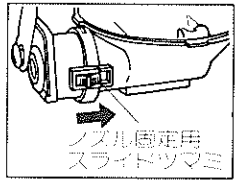
2. ノズルをセットします。



● まず、ノズルが本体に対して45度になるように、はめ込みます。

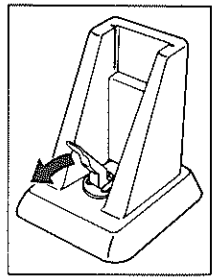


● 次に、ノズルを右に45度回し、スライドツマミの位置に合せます。



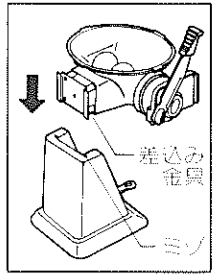
● ノズル固定用スライドツマミを本体側にすべらせ、ロックしてください。

3. スタンドをセットし、餅切り器をスタンドに取りつけます。



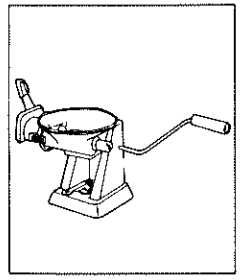
● スタンドを表面がなめらかなテーブルの上に置き、吸着固定レバーを強くいっぱいに押し下げ、スタンドを吸着させて、動かないことを確認してください。

※ 粉などでざらついているテーブルは吸着力が弱いため、スタンドが不安定になります。必ずなめらかなテーブルにセットしてください。

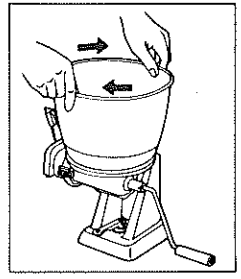


● 餅切り器の側面についている差込み金具を、スタンドのミゾにはめ込み、下まできっちり差込んでください。

4. ハンドルを取りつけ、ホッパーを本体にセットします。



● ハンドルの軸を、本体から突き出ているスクリュウ軸の穴にはめ込んでください。



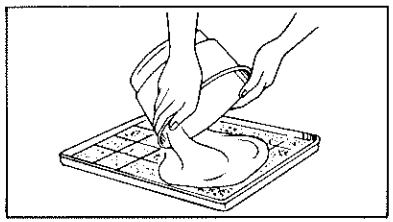
● ホッパーを右に回し本体にきっちりとセットしてください。

● これで餅切り器の組立ては完了です。

● 後は、餅つき機で正しくお餅をついてください。

餅切りの手順と方法

5. つきあがった餅を、のし板などに取出します。

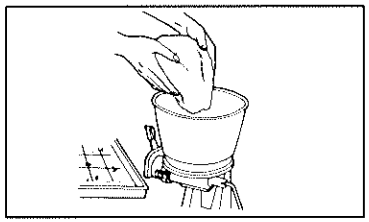


● 餅つき機で餅がつきあがったら、餅取り粉をふったのし板などに移しかえてください。

● 移しかえられた餅のなかから、餅つき機の羽根を取りのぞき、餅にまんべんなく餅取り粉をまぶしてください。

※ 餅取り粉には、上新粉や、片栗粉をお使いください。小麦粉はベタつきますので適しません。

6. 餅をホッパーに入れます。



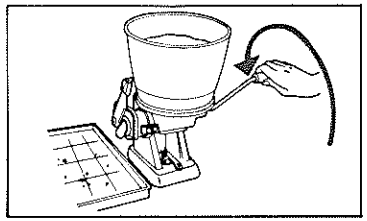
● 餅取り粉をつけた餅は、硬くならないうちに、すぐホッパーに入れてください。

※ 餅をうすから直接ホッパーに移しかえると、餅がホッパーにくっついてスムーズに入らなかったり、羽根が取りのぞきにくくなります。

※ 切れた餅をうけるお盆などにも餅取り粉をふり、準備しておきます。

※ つきたての餅は熱くなっていますのでホッパーに入れるときは注意してください。やけどのおそれがあります。

7. ハンドルを回します。



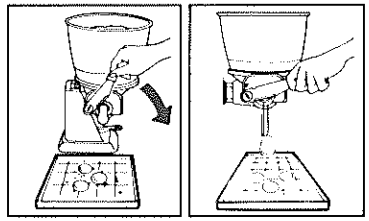
● ハンドルを矢印の方向へ回すと、ノズルから餅が押し出されます。

※ ノズルから押し出される餅の大きさは、ハンドルの回転数で加減できますので、お好みにあわせて調節してください。

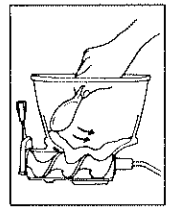
餅を切るときは、必ずハンドルの回転を止めてから切ってください。ハンドルを回しながら切ると、餅がノズルからあふれたり故障の原因になります。

※ ハンドルを回してもちを出すときはスクリュウに手を巻き込まれないよう注意してください。けがのおそれがあります。

8. ナイフで餅を切ります。



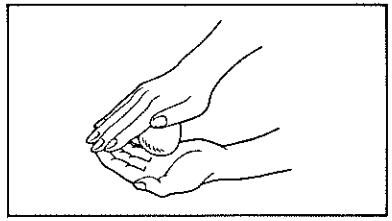
● ノズルから出てきた餅が、お好みの大きさになったら、ハンドルを止め、ナイフをノズルに当てるように下に押して、餅を切ってください。



※ ホッパー内の餅が少なくなってきたら、シャモジなどで、餅をホッパーの中央に寄せてください。

※ ナイフで餅を切るときは餅の出口に指を入れたり、お子さまがいたずらをしないよう注意してください。けがのおそれがあります。

9. 切った餅の形を整えます。



● 切り落とした餅を、手で軽く丸めて、形を整えます。
美しい丸餅ができあがります。

※ 切り落とした後で、餅と餅がくっつかないように、きれいに並べてください。

※ 続けてご使用になる場合は、裏面をよくお読みください。

※ ご使用後は、「お手入れの方法」の項をよくお読みのうえ、各部をきれいにお手入れしてください。

続けてご使用になる場合には…

続けてご使用になる場合に、次の餅がつきあがるまで餅切り器をそのままの状態にしておくと、スクリュウやノズルに付いた餅が固まって、餅切りがうまくできなくなることがあります。次の餅がつきあがるまでは、スクリュウとノズルを取りはずして、お湯または水に浸して餅を取り除いておいてください。餅がつきあがるころに、もう一度組立てて、ご使用ください。

お手入れの方法

ご使用後は、各部品を取りはずし（取りはずし方は、組立て方法の逆から順におこなってください）、十分にお手入れをしてください。
お手入れが不十分ですと、こびりついた餅が硬くなったりして、次のご使用時にうまく餅切りができません。
お手入れには、食器用液体洗剤とスポンジをご使用ください。シンナー・ベンジン・みがき粉・たわしなどは絶対に使用しないでください。くっついた餅は、しばらくすると硬くなりますが、簡単にはがれ落ちますので、ナイフなどで削ったりしないでください。傷がつくおそれがあります。

本　　体　本体はホッパーを取りつける部分と、スクリュウを通す筒の部分とからなっています。
特に筒の内側は外側から見えにくいので、洗い忘れのないように、ていねいに洗ってください。

ホ ッ パ ー　内部は餅がすべりやすいように、なめらかになっています。傷をつけないように注意して、お手入れをしてください。

スクリュウ　ご使用後は、餅がからみついています。餅を取り除いた後、水やお湯で洗い落としてください。

ナイフ・ノズル　ノズルの内側にこびりついた餅を取りのぞいてください。ナイフ・ノズルは、水やお湯でよく洗ってください。

軸 リ ン グ　水やお湯で洗いフキンでよくふいてください。

ス タ ン ド　しめらせたフキンでよくふいてください。その後、吸着固定レバーを引き上げて、吸着盤がきかないようにしておいてください。
レバーを上げすぎるとはずれることがあります、その場合は吸盤を下から押しながら、いれ直してください。

仕　　様

品　番	最大容量	重　さ	ホッパーサイズ（高さ×幅）	外形寸法(スタンド付)（ハンドルを除く）（高さ×幅×奥行）
SMX-5400	4.2kg（5.4L）	約1.3kg	16.7×23.6cm	36.0cm×24.5cm×25.0cm